




ENGLISH MENU

VOLFONI

PIZZA-PASTA APERITIVO-COCKTAILS

NOS COCKTAILS

SIGNATURES

Le Volfoni 18 cl	9.5
Vodka Eristoff, liqueur de mandarine, boisson de cranberry, purée de framboise ⁽²⁾ , jus de citron vert ⁽³⁾ , menthe fraîche	
Saronno 17 cl	9.5
Rhum Bacardi Carta Oro, amaretto Walcher  , purée de fruits de la passion ⁽²⁾ , nectar d'ananas ⁽⁴⁾ , boisson de mangue ⁽⁵⁾ , jus de citron vert ⁽³⁾	
Le Ventura 14 cl	8.9
Rhum Bacardi Añejo Cuatro, Martini Bianco, sirop de pistache, Lambrusco Rosso dolce, jus de citron vert ⁽³⁾	
Bella Ciao 16 cl	8.9
Gin aux fruits rouges Bombay Bramble, crème de framboise, jus de citron vert ⁽³⁾ , boisson à la fraise aromatisée, menthe fraîche	
Pista colada 16 cl	8.9
Rhum bacardi Carta Oro, sirop de noix de coco, sirop de pistache, nectar d'ananas ⁽⁴⁾ , jus de citron vert ⁽³⁾	
Fantasia 14 cl	9.5
Gin bombay Sapphire, Angostura Bitters, soda au pamplemousse, sirop d'orgeat, purée de fruits de la passion ⁽²⁾ , jus de citron vert ⁽³⁾	



D'AUTOMNE

AVEC ALCOOL



Mela Donna 17 cl 8.9
Rhum Bacardi Spiced, jus de pomme⁽⁴⁾, sirop de noisette, jus de citron vert⁽³⁾, sirop de mandarine

SANS ALCOOL




Virgin Mela Donna 16 cl 7.5
Martini Vibrante (sans alcool), sirop de noisette, jus de pomme⁽⁴⁾, jus de citron vert⁽³⁾, sirop de mandarine

CLASSIQUES

Mojito original 14 cl	8.9
Rhum Bacardi Carta Oro, citron vert, sucre de canne, Perrier, sirop de sucre de canne, menthe fraîche	
Caïpirinha classique / aux fruits 8 cl	8.9
Cachaça Sagatiba, sucre blanc, citron vert / purée de framboise ⁽²⁾ ou purée de fruits de la passion ⁽²⁾	
Negroni 8 cl	8.9
Gin Bombay Sapphire, Martini Rosso, Martini Riserva Bitter	
Moscow Mule 14 cl	8.9
Vodka Eristoff, ginger beer, jus de citron vert ⁽³⁾	
Espresso Martini 16 cl	8.9
Vodka Eristoff, double espresso, liqueur de café, sirop de sucre de canne	

SANS ALCOOLS

Crodino Spritz 19.5 cl	7.5
Crodino (apéritif amer italien), Perrier	
Fruita Rossa Détox 18 cl	7.5
Boisson à la fraise aromatisée, jus de pomme ⁽⁴⁾ , purée de framboise ⁽²⁾ , jus de citron vert ⁽³⁾	
Exotico 18 cl	7.5
Nectar d'ananas ⁽⁴⁾ , boisson de mangue ⁽⁵⁾ , purée de fruits de la passion ⁽²⁾ , jus de citron vert ⁽³⁾	
Virgin Spritz 16 cl	7.5
Martini Vibrante (sans alcool), tonic	
Verde Détox 18 cl	7.5
Concombre, menthe fraîche, purée de kiwi ⁽²⁾ , jus de pomme ⁽⁴⁾ , jus de citron vert ⁽³⁾	

⁽²⁾ Préparation concentrée à base de purée de fruits Mathieu Teisseire. ⁽³⁾ Boisson concentrée de citron vert à diluer. ⁽⁴⁾ À base de jus concentré. ⁽⁵⁾ À base de purée.  : Agriculture Biologique.

SPRITZ

Aperol Spritz 14 cl 7.9

Aperol, Prosecco Riccadonna, Perrier

Spritz de la Mamma 14 cl 7.9

Aperol infusé à l'ananas et à la noix de coco, Moscato d'Asti DOCG Ricossa, Perrier

Bellini Spritz 14 cl 7.9

Purée de pêche⁽²⁾, Prosecco Riccadonna


Campari Spritz 14 cl 7.9

Campari, Prosecco Riccadonna, Perrier

Hugo Spritz 14 cl 10.5

Liqueur de fleur de sureau St-Germain, Prosecco Riccadonna, Perrier

Limoncello Spritz 14 cl 8.9

Limoncello Walcher , Prosecco Riccadonna, tonic

COCKTAILS À PARTAGER

AVEC ALCOOL

Aperol Spritz 75 cl 35

Aperol, Prosecco Riccadonna, Perrier

SANS ALCOOL

Exotico 75 cl 26

Nectar d'ananas⁽⁴⁾, boisson de mangue⁽⁵⁾, purée de fruits de la passion⁽²⁾, jus de citron vert⁽³⁾



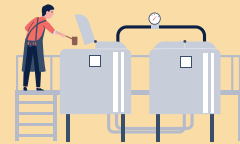
DU LUNDI AU VENDREDI
DE 16H À 19H

**HAPPY
HOUR**

6€

Sur les Spritz, les cocktails (avec ou sans alcool) & la pinte de Poretti (50 cl)

BIÈRES



À LA PRESSION

Poretti 4

Grimbergen blonde

1664 blanc

Cynar birra

Grimbergen de saison

25 cl 33 cl 50 cl

4.3 5.3 7.8

5.3 6.8 8.8

5.3 6.8 8.8

4.6 5.6 8.1

5.3 6.8 8.8

BIÈRES ARTISANALES EN BOUTEILLE

33 cl

Blonde Ale

8.9

India Pale Ale (IPA)

8.9

Red Ale

8.9

Apéritifs

Americano 8 cl 6.5

Campari, Martini Rosso, Martini Dry, orange fraîche

Martini 6 cl 4.5

Rosso, Bianco, Fiero, Rosato, Dry

Campari 4 cl 4.5

Coupe de Prosecco 12 cl 6.5

Aperol Bitter 4 cl 4.5


Martini Riserva Bitter 4 cl 5.5

Vermouth Bianco / Rosso 6 cl 7.5

Martini Riserva Speciale Ambrato / Rubino

Cynar amaro 6 cl 5

Apéritif anisé 2 cl 3

⁽¹⁾ La meilleure heure. ⁽²⁾ Préparation concentrée à base de purée de fruits Mathieu Teisseire. ⁽³⁾ Boisson concentrée de citron vert à diluer. ⁽⁴⁾ À base de jus concentré. ⁽⁵⁾ À base de purée.  : Agriculture Biologique.



A partager

SOLO OU À PARTAGER

- Assiette de charcuterie** (au choix) 7.5
Jambon de Parme, saucisson à la truffe d'été*, speck, jambon blanc aux herbes, jambon blanc à la truffe d'été*
- Calamars à la romaine** 7.5
Sauce tartare, pesto
- Billes de Mozzarella frites** 7.5
Sauce tomate
- Gnocchis frits** 7.5
Sauce crémeuse à la Scamorza
- Burratina ou Stracciatella** 8.5
Focaccia
- Croquettes pasta champignons** 5 pièces 9.5
Croquettes de gratin de pâtes frites aux champignons, sauce crémeuse au Parmesan
- Planche della Mamma** 17.9
Stracciatella, saucisson à la truffe d'été*, jambon blanc aux herbes, Scamorza, speck, olives noires, galettes sardes
- Planche Volfoni GIGANTE** 23.9
Gnocchis frits, jambon de Parme, billes de Mozzarella frites, speck, croquettes pasta champignons, jambon blanc aux herbes, galettes sardes

SALADES

- Burratina & Parma** 15.9
Burratina, jambon de Parme, butternut rôtie, noixettes du Piémont, trévisse, salade romaine, huile de noixette, vinaigrette balsamique
- César by Volfoni** 16.9
Poulet mariné au pesto et pané, gnocchis frits, Parmesan, salade romaine, sauce César
- Bomba Burratina** 17.9
Burratina à la sauce crémeuse de champignons à la truffe d'été* enveloppée façon Calzone, pleurotes et champignons, tomates cerise séchées, huile aromatisée à la truffe blanche*, roquette, trévisse, vinaigrette balsamique

Plats

Poulet al tartufo 16.9
Filet de poulet, poêlée de pleurotes et champignons, crème de champignons à la truffe d'été*, purée de pommes de terre

Tagliata de bœuf 20.5
Pièce de boeuf émincée, pommes de terre grenaille, sauce crémeuse à la Scamorza

Escalope Milanaise 19.9
Escalope de veau panée, spaghetti à la sauce tomate

Saumon, Parmesan & butternut 22.9
Pavé de saumon mariné au pesto, butternut rôtie, sauce crémeuse au citron, tombée d'épinards, crumble Parmesan, pommes de terre grenaille



Escalope Milanaise

* Tuber aestivum Vittad.

AU FOUR

Cannelloni à la forestière

Poêlée de pleurotes et champignons, béchamel, Mozzarella, roquette, Parmesan

Gnocchi alla sorrentina 15.5

Burratina gratinée, sauce tomate, pesto, Parmesan

Gratin al tartufo 16.9

Stracciatella, jambon blanc à la truffe d'été*, crème de champignons à la truffe d'été*, béchamel à la truffe d'été*, rigatoni, Parmesan, huile aromatisée à la truffe blanche*



Cannelloni à la forestière



CARTE

DE NOS PRODUITS ITALIENS



 : Recette de Luana Belmondo.

PÂTES



Rigatoni pesto alla trapanese 13.9
Stracciatella, tomates cerise séchées, pesto alla trapanese, amandes effilées

Rigatoni alla carbonara traditionnelle 14.9
Guanciale (*charcuterie italienne*), Pecorino, jaune d'œuf

Mafaldine al tartufo 14.9
Crème de champignons à la truffe d'été*, Parmesan
Supplément jambon blanc à la truffe d'été 3.5*

Spaghetti Polpette 15.9
Boulettes de bœuf cuisinées, sauce tomate, Parmesan

Spaghetti Alfredo 15.9
Poulet mariné au pesto et pané, Parmesan, sauce crémeuse au Parmesan

Ravioli Volfoni 16.5
Pâtes farcies au Parmesan, speck, sauce crémeuse au Parmesan

Mafaldine Burratina & pistacchio 17.9
Burratina crémeuse, pesto de pistache, éclats de pistaches, Parmesan

Mafaldine al salmone 17.9
Saumon, sauce crémeuse au citron, saumon fumé, citron snacké, roquette



Spaghetti Alfredo / Rigatoni pesto alla trapanese



Luana Belmardo



DÉCOUVREZ SA CUISINE TRADITIONNELLE ET GÉNÉREUSE

MENU BAMBINO**

JUSQU'À 12 ANS

8.5

Pizza bambino
(Margherita ou Regina)
ou **pâtes**
(au pesto ou à la bolognaise)

2 boules de glace
ou **beignets Nocciolata®**

Vittel Aro fraise 33 cl
ou **Oasis** 25 cl

* Tuber aestivum Vittad. ** Menu bambino : Menu enfant. Crédits photos : Yann Deret.



PIZZAS



Comme en Italie et afin de préserver la qualité de nos produits, toutes nos charcuteries et fromages (type Stracciatella, Burratina) sont ajoutés après cuisson

Margherita Mozzarella, Parmesan, sauce tomate	10.9
Pepperoni Pepperoni (saucisson légèrement piquant), Mozzarella, Parmesan, sauce tomate	12.9
Regina Jambon blanc aux herbes, champignons, Mozzarella, Parmesan, sauce tomate	13.9
Calzone Jambon blanc aux herbes, œuf, champignons, Mozzarella, Parmesan, sauce tomate	14.9
Chèvre au miel Fromage de chèvre, Mozzarella, Parmesan, miel, roquette	14.9
Parma Jambon de Parme, Mozzarella, roquette, tomates cerise séchées, Parmesan, sauce tomate	16.5
Polpette & Stracciatella Boulettes de bœuf cuisinées, Stracciatella, Parmesan, Mozzarella, sauce tomate	15.9
Quattro formaggi (option base blanche) Gorgonzola, Ricotta di bufala, Mozzarella, Parmesan, sauce tomate	16.5
Bella Burratina Burratina, tomates cerise séchées, Mozzarella, roquette, Parmesan, sauce tomate	16.5
Supplément jambon de Parme	3.5
Carbonara Guanciale (charcuterie italienne), Pecorino, jaune d'œuf, Mozzarella, Parmesan, base crème	16.9
Al tartufo Jambon à la truffe d'été*, base crème à la truffe d'été*, Parmesan, Mozzarella, roquette	19.5
Salmone Saumon fumé, Mozzarella, tomates cerise séchées, Parmesan, roquette, base crème à l'aneth	19.9

UN PETIT EXTRA POUR VOS PLATS ?

Burratina : 5

Stracciatella : 3

Charcuteries : 3.5

Jambon blanc à la truffe d'été*,
speck, jambon de Parme, jambon blanc
aux herbes, guanciale crispy



Pepperoni / Parma / Carbonara / Polpette & Stracciatella

 : Recette de Luana Belmondo. * Tuber aestivum Vittad.

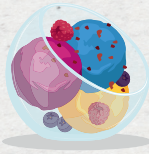
Desserts

Crème brûlée pistache / Beignets Nocciolata®



Tarta della Mamma / Le tiramisù traditionnel

Beignets Nocciolata® solo	5.9
ou à partager	9.9
Beignets de pâte à pizza, Nocciolata® coulant, noisettes du Piémont	
Affogato	4.5
Expresso, glace vanille	
Café & beignets Nocciolata®	7.4
Beignets de pâte à pizza, Nocciolata® coulant, noisettes du Piémont, expresso	
Moelleux chocolat Gianduja	8.9
Noisettes du Piémont, glace vanille	
Café gourmand	6.9
Café + 3 mignardises	
Tarte au citron meringuée	7.9
Crème brûlée pistache 	7.9
Éclats de pistache	
Le tiramisù traditionnel	7.9
Tarte della Mamma	9.5
Bananes caramélisées, caramel, crémeux Mascarpone à la vanille	



GLACES



Nos glaces

1 boule 2.9 | 2 boules 4.9 | 3 boules 6.9

Parfums :

Vanille, chocolat noisette, sorbet fraise, Straciatella, cerise Amarena, pistache, café, tiramisù, parfum du moment

Toppings au choix

Nocciolata®, noisettes du Piémont, éclats de pistaches, nappage pistache, nappage chocolat noisette gaufrette, amandes effilées, cerises Amarena, éclats d'amaretti, crème fouettée

+1

Coupe Volfoni

Glace chocolat noisette, glace Straciatella, nappage chocolat noisette gaufrette, crème fouettée, noisettes du Piémont

8.9

Coupe Tiramisù

Glace tiramisù, glace café, crème fouettée, éclats d'amaretti

8.9

Coupe Pistacchio

Glace vanille, glace pistache, crème fouettée, nappage pistache, éclats de pistache

8.9

LE SAVIEZ-VOUS ?

LE COLISÉE DE ROME

LE COLISÉE, C'EST AUSSI UN SYMBOLE DE L'INGÉNOSITÉ ROMAINE. GRÂCE À UN ENCHAÎNEMENT COMPLEXE D'ESCALIERS ET DE GALERIES, L'AMPHITHÉÂTRE POUVAIT SE VIDER EN SEULEMENT HUIT MINUTES !

C'EST GRÂCE À CE DISPOSITIF AUSSI QUE LES GLADIATEURS ET LES ANIMAUX, CACHÉS DANS L'HYPOGÉE (LA STRUCTURE SOUTERRAINE), POUVAIENT SURGIR SUR SCÈNE.



 : Recette de Luana Belmondo.

CAFÉS

Espresso, ristretto, décaféiné	2.1
Double espresso	3.8
Cappuccino	4.2
Café crème	2.4
Café Macchiato	4.2
Café frappé	4.2
Affogato	4.5
<i>Espresso, glace vanille</i>	
Chocolat chaud onctueux	4
Thés ou infusions	4
<i>Earl Grey, Darjeeling, thé vert jasmin, thé vert menthe, verveine, tilleul</i>	



SOFT & EAUX

Ice tea della casa 16 cl	4.5
<i>Thé noir, boisson de cranberry, jus de pomme⁽⁴⁾, sirop de pêche, jus de citron vert⁽³⁾</i>	
Limonade sicilienne 27,5 cl	4.7
<i>Limonata (citron), Arancia Rossa (orange sanguine), natural</i>	
Nectars et jus de fruits 20 cl	4.7
<i>Nectar de pêche, nectar d'abricot, jus de tomate, jus de pomme, boisson d'ananas, boisson d'orange</i>	
Coca-Cola 33 cl,	4
Coca-Cola sans sucres 33 cl	


Perrier 33 cl	4.2
Sprite 25 cl, Oasis Tropical 25 cl, Orangina 25 cl	4
Fuze Tea Pêche / Thé vert Menthe Citron 25 cl	4
Schweppes 25 cl	4
<i>Indian tonic, Agrumes</i>	
	25 cl 50 cl 1L
Vittel	2.9 3.9 4.9
S.Pellegrino	3.9 4.9
Perrier Fines Bulles	3.9 4.9



Digestifs italiens



Amaretto Walcher  4 cl	6
Amaretto Roasted Adriatico 4 cl	8
Amaretto Bianco Adriatico 4 cl	8

Limoncello Walcher  4 cl	5.5
Limoncello des Pouilles Mamma Mia ! 4 cl	8
Grappa di Chardonnay 4 cl	5.5
Grappa Bianca Nardini 4 cl	8

SPIRITUEUX

VODKAS	4 cl
Eristoff / Skyy	6
Grey Goose Original	8

WHISKIES	4 cl
Bourbon Wild Turkey	6
Bourbon Maker's Mark	8
Bushmills	6

RHUMS & CACHAÇA	4 cl
Bacardi Carta Oro	6
Bacardi Añejo Cuatro	7
Bacardi Spiced	7
Appleton Estate Signature	7
Santa Teresa 1796	12
Cachaça Sagatiba	6

GINS	4 cl
Bombay Sapphire	6
Bombay Bramble (fruits rouges)	7

TEQUILA	4 cl
Cazadores Blanco	7

 : Agriculture Biologique.

VINS & PROSECCOS

Vins de la casa

BLANC • Bianca

Sicilia DOC Grillo Casa Giancondi - Sicilia 4.3 8.2 15.5

ROSÉ • Rosato

Sicilia DOC Nero d'Avola Casa Giancondi - Sicilia 4.3 8.2 15.5

ROUGE • Rosso

Sicilia DOC Nero d'Avola Casa Giancondi - Sicilia 4.3 8.2 15.5

BLANC • Bianca



	12 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Pinot Grigio delle Venezie DOC - Terre Di Verona - Vénétie	5.2	9	17	24
Soave Classico DOC - Zonin 1821 - Vénétie	6	11	21	29
Friuli Aquileia Chardonnay DOC Bolani - Frioul-Vénétie Julienne	6	11	21	29
Puglia Falanghina Masseria Altemura IGT - Pouilles				34

ROSÉ • Rosato



	12 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Rosato Veronese - Cantina Valpantena IGT - Vénétie	5.2	9	16.9	24
Bardolino Chiaretto DOC - Zonin 1821 - Vénétie	5.9	11.5	21.9	30

ROUGE • Rosso



	12 cl	25 cl	50 cl	75 cl
Chianti DOCG Azienda Uggiano Torrequecie - Toscane	5.2	9.5	19.6	25
Bardolino Classico DOC - Zonin 1821 - Vénétie	5.9	11	21.2	29
Piemonte Barbera DOC Vistamonte - Piémont	5.2	9.5	19.6	25
Montepulciano Abruzzo DOC Ronchi - Abruzzes	5.2	9.5	19.6	25
Puglia Primitivo IGT - Zonin 1821 - Pouilles				39
Barbera d'Asti DOCG Conti Buneis - Piémont				36
Valpolicella Classico DOC - Zonin 1821 - Vénétie				39.9

PROSECCO, LAMBRUSCO & MOSCATO



	12 cl	75 cl
Riccadonna Prosecco Extra Dry DOC	6.5	32
Riccadonna Prosecco Rosé DOC		35
Moscato d'Asti DOCG Ricossa Antica Casa	6.5	29
Lambrusco Rosso dolce DOC Medici Ermete Quercioli	5.5	25

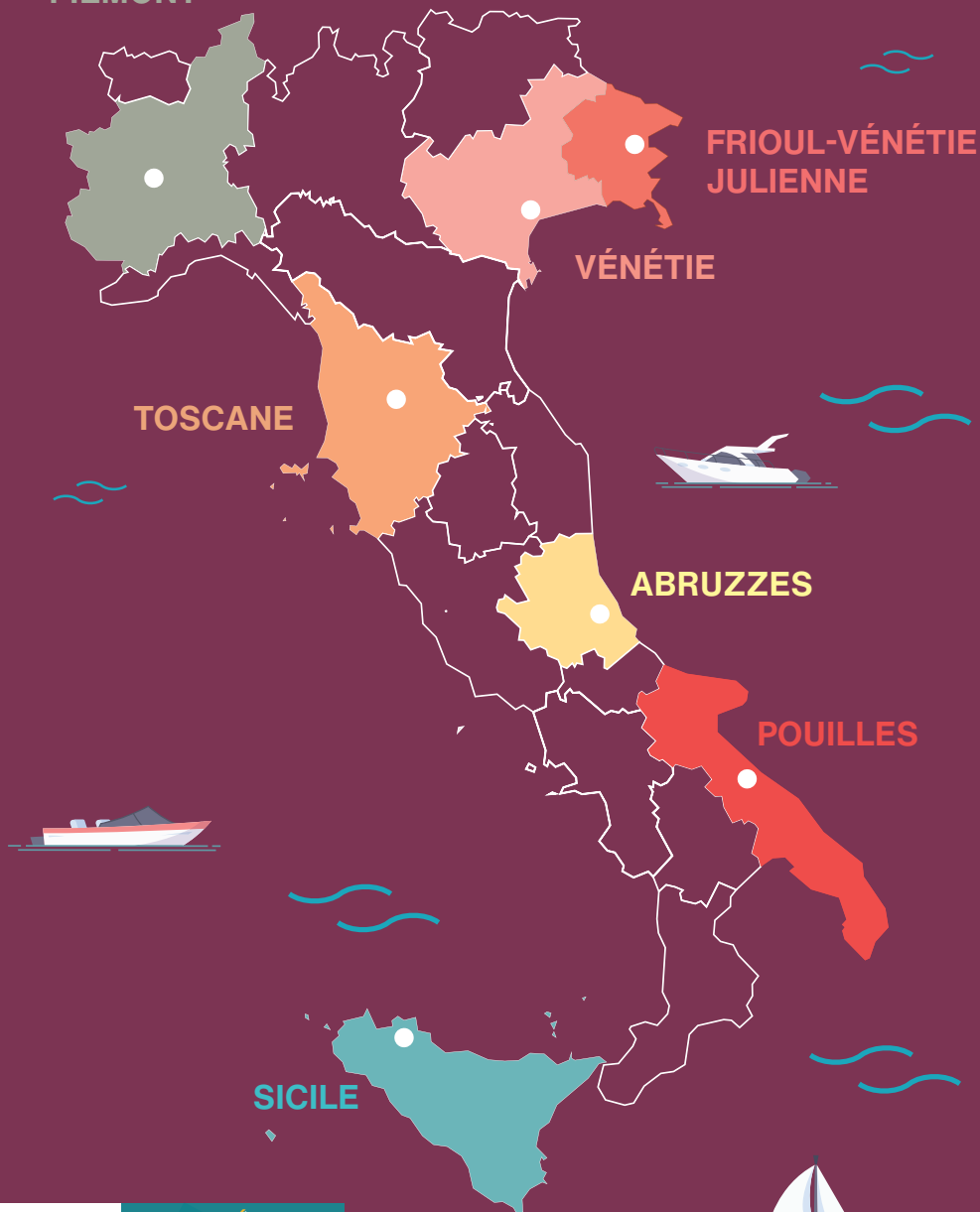
DOC = Dénomination d'Origine Contrôlée, DOCG = Dénomination d'Origine Contrôlée Garantie
IGT = Indication Géographique Typique

Prix TTC en Euros service compris. l'établissement n'accepte pas les règlements par chèque.
Photos non contractuelles. Imprimé par IMPRIMERIE MM - 45, rue Pasteur 77000 Vaux-Le-Pénil.
SAS VDF 528 881 907 R.C.S. Nanterre.

ORIGINES DES VINS



PIÉMONT



FRIUL-VÉNÉTIE
JULIENNE

VÉNÉTIE

TOSCANE

ABRUZZES

POUILLES

SICILE



POUR EN DÉCOUVRIR
DAVANTAGE !



ACCORDS METS-VINS

BLANC

Fruits de mer, viandes blanches
et pâtes.

ROUGE

Viandes rouges, fromages et pâtes.

ROSÉ

Viandes blanches, charcuteries
italiennes, poissons et fromages frais.

LAMBRUSCO

Fromages, pâtes et charcuteries italiennes.



AUTOMNE 24 - VOLFONI CERNAY

